

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA
Rok Akademicki 2018/2019
BEZPIECZEŃSTWO NARODOWE II stopień

**Informacje
ogólne**

I.

1 Nazwa modułu kształcenia

Bezpieczeństwo żywnościowe

2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł (należy wskazać nazwę zgodnie ze Statutem PSW Katedra, Zakład)

**Wydział Nauk Ekonomicznych i Technicznych,
Katedra Ekonomii i Zarządzania,
Zakład Bezpieczeństwa Narodowego**

3 Kod modułu (wypełnia koordynator ECTS)

4 Grupa treści kształcenia
specjalnościowe

5 Typ modułu
obowiązkowy

6 Poziom studiów
Studia II stopnia

7 Liczba punktów ECTS
4

8 Poziom przedmiotu)
podstawowy

9 Rok studiów, semestr
II rok, semestr III - zimowy

10 Liczba godzin w semestrze

11 Liczba godzin w tygodniu

Wyk.	Ćw.	Lab.	Sem.	Proj.	Wyk.	Ćw.	Lab.	Sem.	Proj.
studia stacjonarne	15	30			1	1			

12 Język wykładowy: polski

13 Wykładowca (wykładowcy) Jerzy Bertrandt, dr hab; jbertrandt@wihe.waw.pl

**Informacje
szczegółowe**

14 Wymagania wstępne

1. Student powinien posiadać podstawowe wiadomości z zakresu biologii, chemii, fizyki i nauki o człowieku na poziomie szkoły licealnej.
2. Student powinien znać tematykę dotyczącą bezpieczeństwa państwa na poziomie licencjackim.

15 Cele przedmiotu

- | | |
|----|---|
| C1 | Poznanie zagadnień bezpieczeństwa żywnościowego i ich uwarunkowań oraz różnic pomiędzy bezpieczeństwem żywnościowym a bezpieczeństwem żywności. |
| C2 | Poznanie zagadnień dotyczących światowego, europejskiego i krajowego systemu bezpieczeństwa żywności. |
| C3 | Poznanie ekonomicznej interpretacji bezpieczeństwa żywnościowego. |
| C4 | Poznanie wpływu globalizacji na bezpieczeństwo żywnościowe. |
| C5 | Poznanie obowiązującej w Polsce aktów prawnych dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia. |
| C6 | Poznanie krajowego systemu kontroli żywności. |
| C7 | Poznanie zagadnień terroryzmu żywnościowego, jego form i skutków zdrowotnych i ekonomicznych |

16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:	odniesienie do celów przedmiotu
WIEDZA		
EK01	Student zna definicje bezpieczeństwa żywnościowego i bezpieczeństwa żywności.	C1
EK02	Student zna aktualne systemy nadzoru nad bezpieczeństwem żywności obowiązujące	C1,C2

EK03	jące w tym względzie na świecie, w Europie i Polsce. Student zna ekonomiczne aspekty bezpieczeństwa żywności.	C3
EK04	Student zna obowiązujące w UE i w Polsce akty prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności i nadzoru nad żywnością.	C1,C2,C4,C5,C6
EK05	Student zna zagadnienia terroryzmu żywnościowego, wykorzystania łańcucha pokarmowego człowieka do działań terrorystycznych oraz sposoby rozpoznawania i przeciwdziałania atakom terrorystycznym z użyciem żywności.	C1,C4,C5,C7
UMIEJĘTNOŚCI		
EK06	Student potrafi ocenić wpływ globalizacji na bezpieczeństwo żywności.	C2,C4
EK07	Student zna organizację kontroli jakości żywności w Polsce i obowiązujące procedury w tym zakresie.	C5,C6
EK08	Student zna sposoby rozpoznawania ataków terrorystycznych z użyciem żywności.	C7
KOMPETENCJE		
EK09	Student potrafi wdrażać zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz zasad GHP i GMP w na poszczególnych etapach produkcji, przechowywania i dystrybucji żywności.	C1,C2,C5,C6
EK10	Student potrafi rozpoznać i odróżnić skażenie żywności będące wynikiem działań intencjonalnych od skażenia przypadkowego.	C1,C6,C7

17 Treści programowe

	forma zajęć - wykłady	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
W1	Światowy i europejski system bezpieczeństwa żywności: - Codex Alimentarius, - Europejska Agencja ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA)	2		EK01, EK02, EK04
W2	Ekonomiczna interpretacja bezpieczeństwa żywnościowego: - istota i kierunki bezpieczeństwa żywnościowego, - interpretacja bezpieczeństwa żywnościowego w erze globalizacji,	2		EK03
W3	Globalizacja i żywność: - żywność i konsument w erze globalizacji - zagrożenia zdrowia związane ze spożyciem skażonej żywności	1		EK06
W4	Akty prawne dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia w Polsce - ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, - ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, - ustawa o Inspekcji Weterynaryjnej	2		EK04
W5	Struktura organizacyjna i zadania urzędowej kontroli żywności w Polsce - Państwowa Inspekcja Sanitarna - Inspekcja Weterynaryjna - Państwowa Inspekcja Sanitarna MSW - Wojskowa Inspekcja Sanitarna - Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa - Państwowa Inspekcja Celna - Inspekcja Handlowa	3		EK02,EK04,EK07,EK09
W6	Systemy bezpieczeństwa żywności: - System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF) - system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) - system dobrej praktyki rolniczej dla producentów świeżych owoców i warzyw (GLOBALGAP) - dobra praktyka produkcyjna (GMP) - dobra praktyka higieniczna (GHP)	3		EK02,EK04
W7	Terroryzm żywnościowy:	2		EK05,EK08,EK010

- formy terroryzmu żywnościowego, - możliwe skutki zdrowotne i ekonomiczne terroryzmu żywnościowego			
suma godzin		15	
forma zajęć - ćwiczenia		liczba godzin S	liczba godzin NS
ĆW1	Skażenie żywności –zatrucia i zakażenia pokarmowe, ich przyczyny i skutki	4	EK01,EK04,EK06
ĆW2	Charakterystyka i rozpoznawanie zatruc i chorób zakaźnych przenoszonych drogą pokarmową	4	EK01,EK04,EK06
ĆW3	Dochodzenie epidemiologiczne w przypadkach ognisk epidemicznych chorób przenoszonych drogą pokarmową	6	EK01,EK04,EK09,EK010
ĆW4	Opracowanie ogniska epidemicznego zatruc i chorób zakaźnych przenoszonych drogą pokarmową	6	EK01, EK02,EK07,EK09
ĆW5	Opracowanie systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) dla przedsiębiorstwa przetwarzającego żywność	6	EK02, EK04,EK07,EK09
ĆW6	Rodzaje i formy terroryzmu żywnościowego, ocena zagrożenia i analiza danych	4	EK05,EK08,EK010
suma godzin		30	

18 Narzędzia/metody dydaktyczne

- Wykłady z wykorzystaniem metody multimedialnej i dyskusja
- Ćwiczenia realizowane w oparciu o analizę typowych ognisk epidemicznych i metod dochodzenia epidemiologicznego oraz możliwości wykorzystania łańcucha pokarmowego człowieka do działań terrorystycznych
- Konsultacje

19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

- Zaliczenie pisemne wykładów, w formie testowej
- Uzyskanie zaliczenia ćwiczeń na podstawie aktywności i pisemnego sprawdzenia wiadomości, w formie testowej.

20 Obciążenie pracą studenta

forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
	S	NS
Godziny kontaktowe z nauczycielem	52	
w tym:		
Uczestnictwo w zajęciach	45	
Udział w konsultacjach	5	
Obecność na egzaminie	2	
Przygotowanie się do laboratorium		
Przygotowanie się do zajęć	12	
Studiowanie literatury	16	
Przygotowanie do egzaminu	20	
SUMA	100	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4	

21 Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

- Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji. SGGW – Warszawa 2009
- Bertrandt J.: Bezpieczeństwo żywności. w: Sulowski S.: Bezpieczeństwo wewnętrzne państwa. Elipsa, Warszawa 2009
- Bertrandt J.: Bioterroryzm żywnościowy. w : Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009

4.	Gawęcki J., Krejpcio Z.: Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Poznań 2014
5.	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z dnia 27 września 2006 r.
Literatura uzupełniająca:	
1.	Grochowska M. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz do ustawy oraz przepisów wspólnotowych. ODDK, Gdańsk 2007
2.	Magdzik. W., Naruszewicz-Lesiuk D., Zieliński A.: Choroby zakaźne i pasożytnicze – epidemiologia i profilaktyka. α-medica Press, 2007
3.	Bertrandt J.:Terroryzm żywnościowy możliwość ataku terrorystycznego poprzez żywność lub na żywność. w: Bogdalski P., Nowakowski Z., Rajchel J., Rajchel k.: Współczesne zagrożenia cyberterrorystyczne i bioterrorystyczne a bezpieczeństwo narodowe Polski.Wyższa Szkoła Policji w Szczytnie, Warszawa – Dęblin 2015
4.	Szczawiński J.: Żywność jako broń biologiczna – potrzeba wzmożonego nadzoru, międzynarodowej wymiany informacji i współpracy. Materiały konferencji: „Bioterroryzm- międzynarodowe zwalczanie i współpraca”, Warszawa 2002

22 Kryteria oceny *				
nr efektu	na ocenę 2 (ndst)	na ocenę 3 (dst)	na ocenę 4 (db)	na ocenę 5 (bdb)
EK01	Student nie wykazuje znajomości podstawowych pojęć i definicji bezpieczeństwa żywnościowego	Student wykazuje znajomość nielicznych pojęć i definicji bezpieczeństwa żywnościowego	Student wykazuje znajomość większości podstawowych pojęć i definicji bezpieczeństwa żywnościowego.	Student wykazuje znajomość wszystkich podstawowych pojęć i definicji bezpieczeństwa żywnościowego.
EK02	Student nie zna aktualnych systemów nadzoru nad bezpieczeństwem żywności obowiązujących w tym względzie na świecie, w Europie i Polsce.	Student częściowo systemy nadzoru nad bezpieczeństwem żywności obowiązujące na świecie, w Europie i Polsce.	Student zna aktualne systemy nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w dobrym stopniu	Student dobrze zna aktualne systemy nadzoru nad bezpieczeństwem żywności obowiązujące na świecie, w Europie i Polsce.

EK03	Student nie zna ekonomicznych aspektów bezpieczeństwa żywności.	Student wykazuje znajomość nielicznych ekonomicznych aspektów bezpieczeństwa żywności.	Student wykazuje dobrą znajomość ekonomicznych aspektów bezpieczeństwa żywności.	Student bardzo dobrze zna ekonomiczne aspekty bezpieczeństwa żywności.
EK04	Student nie zna obowiązujących w UE i w Polsce aktów prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności i nadzoru nad żywnością.	Student wykazuje znajomość nielicznych obowiązujących w UE i w Polsce aktów prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności i nadzoru nad żywnością.	Student wykazuje dobrą znajomość oraz obowiązujących w UE i w Polsce aktów prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności i nadzoru nad żywnością.	Student bardzo dobrze zna obowiązujące w UE i w Polsce akty prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności i nadzoru nad żywnością.
EK05	Student nie zna zagadnień terroryzmu żywnościowego, wykorzystania łańcucha pokarmowego człowieka do działań terrorystycznych oraz sposobów rozpoznawania i przeciwdziałania atakom terrorystycznym z użyciem żywności.	Student wykazuje pobieżną znajomość zagadnień terroryzmu żywnościowego, wykorzystania łańcucha pokarmowego człowieka do działań terrorystycznych oraz sposobów rozpoznawania i przeciwdziałania atakom terrorystycznym z użyciem żywności.	Student wykazuje dobrą znajomość zagadnień terroryzmu żywnościowego, wykorzystania łańcucha pokarmowego człowieka do działań terrorystycznych oraz sposobów rozpoznawania i przeciwdziałania atakom terrorystycznym z użyciem żywności.	Student wykazuje bardzo dobrą znajomość zagadnień terroryzmu żywnościowego, wykorzystania łańcucha pokarmowego człowieka do działań terrorystycznych oraz sposobów rozpoznawania i przeciwdziałania atakom terrorystycznym z użyciem żywności.
EK06	Student nie potrafi ocenić wpływu globalizacji na bezpieczeństwo żywności.	Student potrafi ocenić wpływ globalizacji na bezpieczeństwo żywności w stopniu dostatecznym.	Student dobrze potrafi ocenić wpływ globalizacji na bezpieczeństwo żywności.	Student bardzo dobrze potrafi ocenić wpływ globalizacji na bezpieczeństwo żywności.
EK07	Student nie zna organizacji kontroli jakości żywności w Polsce i obowiązujących procedur w tym zakresie.	Student pobieżnie zna organizację kontroli jakości żywności w Polsce i obowiązujące procedur w tym zakresie.	Student dobrze zna organizację kontroli jakości żywności w Polsce i obowiązujące procedur w tym zakresie.	Student bardzo dobrze zna organizację kontroli jakości żywności w Polsce i obowiązujące procedur w tym zakresie.
EK08	Student nie zna sposobów rozpoznawania ataków terrorystycznych z użyciem żywności.	Student zna sposoby rozpoznawania ataków terrorystycznych z użyciem żywności na poziomie zadowalającym.	Student dobrze zna sposoby rozpoznawania ataków terrorystycznych z użyciem żywności.	Student bardzo dobrze zna sposoby rozpoznawania ataków terrorystycznych z użyciem żywności.
EK09	Student nie potrafi wdrażać zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz zasad GHP i GMP na poszczególnych etapach produkcji, przechowywania i dystrybucji żywności.	Student potrafi wdrażać zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz zasady GHP i GMP na poszczególnych etapach produkcji, przechowywania i dystrybucji żywności w stopniu dostatecznym.	Student potrafi wdrażać zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz zasady GHP i GMP na poszczególnych etapach produkcji, przechowywania i dystrybucji żywności w stopniu dobrym.	Student bardzo dobrze potrafi wdrażać zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz zasady GHP i GMP na poszczególnych etapach produkcji, przechowywania i dystrybucji żywności.
EK10	Student nie potrafi rozpoznać i odróżnić skażenie żywności będące wynikiem działań intencjonalnych od skażenia przypadkowego.	Student częściowo potrafi rozpoznać i odróżnić skażenie żywności będące wynikiem działań intencjonalnych od skażenia przypadkowego.	Student dobrze rozpozna i odróżnia skażenie żywności będące wynikiem działań intencjonalnych od skażenia przypadkowego.	Student bardzo dobrze rozpozna i odróżnia skażenie żywności będące wynikiem działań intencjonalnych od skażenia przypadkowego.

23 Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Informacja, gdzie można zapoznać się z prezentacjami do zajęć, instrukcjami do laboratorium, itp.
2. Informacje na temat miejsca odbywania zajęć.
3. Informacja na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina).
4. Informacja na temat konsultacji (godziny+miejsce).

Tabela podsumowująca

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu („kierunkowych”)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia/metody dydaktyczne	Sposób oceny
EK01	K2_W01, K2_W02, K2_W09	C1	W1, ĆW1-ĆW4	1,2,3	P1,P2
EK02	K2_W06 K2_W07,	C1,C2	W1,W5,W6, ĆW4-ĆW5	1,2,3	P1,P2
EK03	K2_W01, K2_W08	C3	W2	1,2,3	P1, P2
EK04	K2_W01,K2_W04, K2_W06, K2_W12	C1,C2,C4,C5,C6	W1,W4-W6, ĆW1-ĆW3,ĆW5	1,2,3	P1, P2
EK05	K2_W07, K2_W09, K2_W11	C1,C4,C5,C7	W7, ĆW6	1,2,3	P1, P2
EK06	K2_U01 K2_U04, K2_U05	C2,C4	W3, ĆW1-ĆW2	1,2,3	P1, P2
EK07	K2_U4, K2_U10	C5,C6	W5,ĆW4-ĆW5	1,2,3	P1, P2
EK08	K2_U20	C7	W7, ĆW6	1,2,3	P1, P2
EK09	K2_K04, K2_K08	C1,C2,C5,C6	W5,ĆW3-ĆW5	1,2,3	P1, P2
EK10	K2_K03, K2_K04	C1,C6,C7	W7,ĆW3,ĆW6	1,2,3	P1, P2